

I CLASSICI

TORRE DEL FALCO

FIANO



TORRE DEL FALCO
FIANO
Puglia IGT
Bianco

vitigni utilizzati:

Fiano

zona ubicazione vigneti:

Puglia – colline dell'area nord barese

altitudine:

350 – 400 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

calcareo – argilloso
di medio impasto

sistema di allevamento:

controspalliera cordone
speronato

ceppi/ha:

4.500

resa uva q.li/ha:

110 q.li

vendemmia:

1 ^ decade di settembre

vinificazione:

pressatura soffice con
fermentazione a temperatura
controllata

affinamento:

acciaio 4 mesi - bottiglia

alcol svolto:

12,5% vol

colore:

vino dal colore giallo
paglierino con leggeri riflessi
verdolini

profumo:

bouquet fine e delicato, con
sentori di fiori di campo e
note fruttate

sapore:

gusto fresco e persistente

abbinamenti:

vino che si beve giovane,
ottimo come aperitivo e per
accompagnare piatti a base di
pesce lesso e ai ferri,
crostacei, frutti di mare.

temperatura di servizio:

8°-10°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla
luce e da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750